

**PUNTOS A DESARROLLAR EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL  
CRÍTICOS APPCC  
COMERCIALIZACION DE MATERIAS PRIMAS**

El Manual APPCC es un documento firmado por el representante legal de la empresa, declarando conocer el Reglamento 183/2005, por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de piensos y su compromiso con la seguridad alimentaria.

Aspectos mínimos que deberían desarrollarse en el Manual:

- Descripción de la actividad/es de la empresa (en relación con la alimentación animal) y materias primas que se comercializan.
- Descripción de las instalaciones y equipos disponibles, silos, secadero, naves, etc (adjuntar plano o croquis).
- Organigrama de la empresa.
- Responsabilidades y competencias del personal en relación con la actividad y sus procedimientos.
- Procedimientos e instrucciones por escrito de los procesos de recepción, almacenaje etc.
- Autocontroles realizados por la empresa a las materias primas comercializadas.
  - Especificaciones para la aceptación de las materias primas. Límites establecidos de aceptación o rechazo. Control de humedad y sus límites, peso específico, otros posibles controles: en recepción, secado, en silos o naves durante el almacenamiento, etc.
  - Control de Organismos genéticamente modificados (OGMs).
  - Otros autocontroles efectuados en la recepción de productos (presencia de piedras, metales, impurezas botánicas, tierra, granos rotos, presencia de insectos, etc).
  - Conservación de muestras de los productos comercializados.
  - Control de proveedores (deben estar registrados en SILUM salvo los agricultores).
  - Controles de calidad de las materias primas antes de ser comercializadas.
  - Laboratorio donde realizan los controles de calidad.
  - Analíticas laboratoriales efectuadas y su periodicidad. Durante la campaña, durante el almacenamiento (control microbiológico, hongos, aflatoxinas etc)
  - Controles de etiquetado de los productos ensacados o documentos de acompañamiento en graneles (obligatorio incluir lote)
  - Posibles tratamientos anuales como uso de fungicidas, conservantes, etc. en los silos, naves de almacenamiento etc.
  - Control de stocks.
- Definición del lote para el operador. Como se realiza la trazabilidad de los productos en la empresa. Procedimiento para asegurar la trazabilidad de las mercancías. Incluir modelos de registros de la empresa.
- Indicar si se dispone de transporte propio o externo. Registro de los medios de transportes en su caso y periodicidad de la limpieza y desinfección de los mismos.
- Condiciones para el almacenamiento de las materias primas, separación entre productos, carteles indicativos, almacenamiento de productos no conformes. Acceso restringido a las instalaciones.
- Iluminación.
- Lucha contra plagas en el establecimiento. Verificación de básculas.
- Programa de limpieza y mantenimiento de locales, equipos, silos, almacenes.
- Registro y tratamiento de quejas y reclamaciones.

*Fecha de la última revisión: 2019.*